

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN LAUK
HEWANI DI INSTALASI GIZI RSPAU dr. SUHARDI HARDJOLUKITO**



DISUSUN OLEH :

AZAHRA PRATISTA ARDIYANTI

NIM. P07131122026

**PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2025**

KARYA TULIS ILMIAH

GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN LAUK

HEWANI DI INSTALASI GIZI RSPAU dr. SUHARDI HARDJOLUKITO

Diajukan sebagai salah satu persyaratan melaksanakan
penelitian dalam rangka penyusunan karya tulis ilmiah



**PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2025**

KARYA TULIS ILMIAH

GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN LAUK

HEWANI DI INSTALASI GIZI RSPAU dr. SUHARDI HARDJOLUKITO

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



**PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN LAUK

HEWANI DI INSTALASI GIZI RSPAU dr. SUHARDI HARDJOLUKITO

Overview of Animal Side Dish Food Storage in the Nutrition Installation of RSPAU dr.

Suhardi Hardjolutukito Hospital

Disusun oleh :

AZAHRA PRATISTA ARDIYANTI

P07131122026

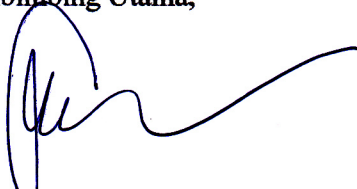
Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

9 Mei 2025

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



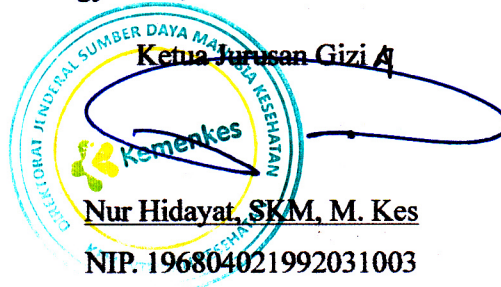
Dr. Waluyo, STP, M. Kes

Esthy Rahman Asih, S.TP, M. Sc

NIP. 196711091990031002

NIP.198504152014022004

Yogyakarta, 18 Juni 2025


Ketua Jurusan Gizi A
Nur Hidayat, SKM, M. Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

GAMBARAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN LAUK

HEWANI DI INSTALASI GIZI RSPAU dr. SUHARDI HARDJOLUKITO

Overview of Animal Side Dish Food Storage in the Nutrition Installation of RSPAU dr.

Suhardi Hardjolukito Hospital

Disusun Oleh

AZAHRA PRATISTA ARDIYANTI

P07131122026

Telah diperhatikan dalam sidang di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 26 Mei 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Setyowati, SKM, M. Kes, RD
NIP. 196406211988032002

(.....)

Anggota,
Dr. Waluyo, STP, M. Kes.
NIP. 19671109199031002

(.....)

Anggota,
Esthy Rahman Asih, S.TP, M. Sc
NIP. 198504152014022004

(.....)

Yogyakarta, 18 Juni 2025

Ketua Jurusan Gizi 4



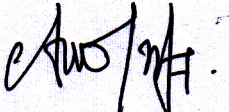
Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan benar.

Nama : Azahra Pratista Ardiyanti

NIM : P07131122026

Tanda Tangan : 

Tanggal : 18 Juni 2025

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS
ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Azahra Pratista Ardiyanti
NIM : P07131122026
Program Studi : Gizi Program Diploma Tiga
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty- Free Right) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul :
Gambaran penyimpanan lauk hewani di instalasi gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 18 Juni 2025



(Azahra Pratista Ardiyanti)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat-Nya sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan sebagai syarat meraih gelar Ahli Madya Gizi di Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Bapak Dr. Waluyo, STP, M.Kes selaku pembimbing utama, Ibu Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc selaku pembimbing pendamping, serta semua pihak yang telah membantu yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Iswanto, S. Pd., M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Bapak Dr. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Ibu Setyowati, SKM, M. Kes, RD selaku Dosen Penguji.
5. Orangtua dan keluarga yang selalu memberikan kasih sayang, doa, dukungan, dan semangat.
6. Serta teman-teman yang telah memberi dukungan dan motivasi.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, 2025

Penulis

DAFTAR ISI

PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Ruang Lingkup	5
E. Manfaat.....	5
F. Keaslian Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Telaah Pustaka.....	7
1. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	7
2. Penyimpanan Bahan Makanan.....	12
3. Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	16
4. Penyimpanan Bahan Makanan Basah	17
5. Penyimpanan Bahan Makanan Lauk Hewani	17
B. Kerangka Teori.....	22
C. Kerangka Konsep.....	24
D. Pernyataan Penelitian	25
BAB III METODE PENELITIAN	25
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	25
B. Obyek Penelitian.....	25
C. Waktu dan Tempat	25

D. Variabel Penelitian.....	26
E. Batasan Istilah.....	26
F. Definisi Operasional Variabel Penelitian	27
G. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	29
H. Alat Ukur Penelitian	29
I. Prosedur Penelitian	30
J. Manajemen Data	31
K. Etika Penelitian.....	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
A. Gambaran Lokasi Penelitian.....	35
B. Gambaran bahan makanan lauk hewani	37
C. Gambaran prosedur penyimpanan bahan makanan basah.....	38
D. Gambaran penyimpanan bahan makanan lauk hewani	40
1. Syarat penyimpanan bahan makanan lauk hewani	41
2. Mutu bahan makanan lauk hewani	49
3. Kesesuaian suhu dalam penyimpanan bahan pangan hewani.....	56
4. Fasilitas pada ruang penyimpanan bahan makanan lauk hewani	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Karakteristik Mutu Ikan.....	22
Tabel 2. Definisi Operasional Variabel	27
Tabel 3. Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Lauk Hewani	41
Tabel 4. Pengamatan Mutu Daging Ayam Ras.....	49
Tabel 5. Pengamatan Mutu Bakso Daging Sapi.....	51
Tabel 6. Pengamatan Mutu Daging Sapi.....	52
Tabel 7. Pengamatan Mutu Sosis	54
Tabel 8. Pengamatan Mutu Telur	55
Tabel 9. Kesesuaian Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Hewani.	57
Tabel 10. Fasilitas pada Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan.....	7
Gambar 2. Kerangka Teori Tentang Penyelenggaraan Makanan	23
Gambar 3. Kerangka Konsep	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Checklist Mutu Bahan Pangan Hewani	58
Lampiran 3. Dokumentasi Kegiatan Penelitian	58